

DIFESA DELLE COLTURE

VITE: Settimana all'insegna del bel tempo con insolazione, ventilazione accentuata e temperature in graduale aumento con valori massimi tra 24 e 27 C°. Salvo qualche eccezione nelle zone collinari più asciutte e negli impianti più giovani al momento la vite sta ancora facendo fronte alle difficoltà causate da quasi 2 mesi di siccità.

La fase fonologica sta infatti proseguendo con buona regolarità ed è di inizio fioritura sulle varietà precoci quali Chardonnay e Pinots, ma anche su Merlot. Si tratta del secondo maggiore anticipo stagionale dopo quello storico del 2007 in cui la fioritura iniziò col 5 di maggio. Sotto l'aspetto vegetativo si conferma in pianura, nei terreni più pesanti, a macchia di leopardo, la presenza di giallumi da Clorosi per mancato o insufficiente assorbimento di ferro. Per contenere questo problema si deve intervenire con urgenza con 2-3 interventi ravvicinati, da effettuarsi nelle ore più fresche, con prodotti a base di chelati di ferro.

Sotto l'aspetto fitosanitario la situazione è quasi ottimale per le malattie fungine quali Peronospora ed Oidio che sono del tutto assenti mentre invece sta preoccupando la sempre maggiore presenza nei vigneti specie di Pinots e Chardonnay di

cocciniglia Parthenolecanium corni, facilmente indentificabile sui cordoni, ma anche sui tralci grazie ai grossi scudetti tipici dell'insetto sotto i quali sono presenti da 2000 a 3000 uova. Al momento la schiusa non è ancora iniziata e daremo conto delle indicazioni di difesa con le prossime settimane. Circa Peronospora e Oidio il trattamento consigliato entro l'otto maggio è per ora sufficiente a controllare la situazione.

CILIEGIO: Condizioni di tempo soleggiato e ventilato hanno caratterizzato questa ultima settimana con temperature massime che nella giornata di martedì hanno toccato valori di 25-27°C.

Sono iniziate le operazioni di raccolta delle varietà precocissime e precoci come Early Bigi, Early Lory e Burlatt nei settori più anticipati dei Berici e della Pedemontana. Al momento la qualità commerciale è di buon livello a scapito, in qualche caso, della pezzatura dei frutti che risulta essere penalizzata dalla scarsità di precipitazioni. L'assenza di queste ultime da ormai due mesi e l'accentuata ventilazione stanno mettendo in crisi la coltura che mostra segnali di sofferenza. Laddove possibile, un'irrigazione sarebbe estremamente utile non solo per i frutti, ma anche per le piante. Per

quanto riguarda le varietà a maturazione media, è iniziata la fase di invaiatura su Van, Romana e Mora di Cazzano, ma sono visibili i primi cenni di viraggio colore anche sulle varietà più tardive. In alcune zone cerasicole, l'assenza di pioggia

Relativamente agli aspetti fitosanitari, è stata riscontrata la presenza dei primi adulti di mosca, per cui, stante l'inizio dell'invaiatura sulle tardive, è molto importante effettuare il trattamento insetticida su queste varietà con prodotti consentiti a base di Fosmet, Etofenprox o Thiametoxam (carenza 7 giorni).

Attenzione: per quanto riguarda la sostanza attiva Fosmet, oltre a verificare attentamente la carenza del prodotto utilizzato, si raccomanda di usarlo solo nel caso in cui lo scorso anno non siano stati riscontrati problemi di fitotossicità sulle foglie. A questo proposito, in alternativa a tale sostanza, la Regione Veneto ha autorizzato per l'anno 2011, in deroga, l'esecuzione di un secondo intervento con neonicotinoidi, ad esempio con Epik (14 giorni di carenza), un aficida che può essere utilizzato anche per il controllo della mosca.

CIPOLLA A SEMINA AUTUNNALE: Lo stadio per le varietà precoci è di maturazione ed imminente raccolta, per le altre è invece di ingrossamento

bulbo. Dal punto di vista fitosanitario non si segnalano infezioni causate da Peronospora mentre, in alcuni casi, si sono osservate piante colpite da Batteriosi. Per quanto riguarda i trattamenti, per gli appezzamenti prossimi alla raccolta si ritengono ormai conclusi, mentre per le varietà tardive si consiglia di proseguire con prodotti di copertura a base di rame (tale sostanza attiva è inoltre utile a prevenire la Batteriosi)

IL VEZZENA E L'ASIAGO... NEL 1971

E' stato sfogliando le pagine leggermente ingiallite di un libro prezioso di Giuseppe Maffioli dal titolo "Guida ai formaggi d'Italia " pubblicato nel 1971, che mi sono soffermato sulla parte che ci riguarda più da vicino e mi è piaciuta l'idea di approfondire con voi, attraverso un racconto a puntate, quanto Maffioli scriveva del Vezzena e dell'Asiago quarant'anni fa. Inoltre, per salvaguardare il suo modo di scrivere poetico, ho ritenuto che la cosa migliore da fare fosse riportare il testo nella sua versione originale, permettendoci poi a volte qualche riflessione soprattutto per un confronto con l'evoluzione (o involuzione?) del comparto in oggetto.

Ed ecco, allora, cosa scriveva il Maffioli dei nostri formaggi:

"L'Altopiano di Asiago si allarga nei suoi dolci declivi, un mare ondulato di fienagioni, falciate e

raccolte nei mesi estivi e autunnali per i mesi invernali, allorché la neve copre tutto e le mucche se ne stanno a ruminare tranquille nelle loro stalle. Producono un ottimo latte che serve a preparare un buon formaggio, appunto l'Asiago, ma quando sta per finire la primavera e i pascoli più in alto sono già verdi, sciolte le nevi, le mucche salgono alle malghe, passano dagli 800 o 900 metri di altitudine, a quota 1500 e più in alto ancora. L'aria è ossigenata, i foraggi sono profumatissimi e sostanziosi, freschi e teneri, il sole tiepidissimo, le mucche sono libere, si dissetano dalle acque purissime che filtrano i sali di una montagna dal cuore ricco. Il latte che producono queste mucche è eccezionale, fragrante. Fra una tazza di questo con tutti i suoi aromi e il suo dolce retrogusto e un bicchiere di un pur buon latte pastorizzato, passa la stessa differenza che può correre fra un vino acquistato in cassette, col coperchietto a strappo e una bottiglia di annata, conservata con ogni riguardo in una cantina..."

Come potete notare, sono già moltissimi gli spunti che Maffioli ci regala raccontandoci di uno spaccato caseario d'altri tempi. Innanzitutto, ci parla di formaggio Asiago collocandolo nel suo luogo di origine, l'Altopiano di Asiago, a 800 - 900 metri di altitudine; inoltre, i pascoli di queste zone vengono addirittura ritenuti

"soddisfacenti" in quell'epoca solo per il periodo invernale perché, appena arriva la primavera e le nevi si sciolgono, le mucche vengono subito portate in alpeggio ad oltre 1.500 metri, dove le essenze dei foraggi donano al latte ancora più personalità.

L'area produttiva odierna, invece, è stata decisamente allargata e comprende, oltre ai territori di tutta la provincia di Vicenza e di Trento, anche parte di quella di Treviso e di Padova.

A ciò hanno contribuito la crescente domanda del mercato, con la conseguente necessità di una maggiore produzione e la comodità di raccolta e trasporto del latte di pianura.

Comunque, il formaggio Asiago è oggi tutelato da una D.O.P. che stabilisce modalità di produzione, caratteristiche organolettiche, provenienza della materia prima, ecc. Ciò significa che, sebbene la zona produttiva sia stata decisamente allargata rispetto al passato, il latte per la produzione di questo formaggio deve assolutamente provenire da allevamenti situati all'interno della zona delimitata dal Disciplinare.

Per alcuni formaggi non tutelati e di basso prezzo, invece, sta diventando sempre più frequente la produzione con cagliate congelate provenienti anche da altri Paesi.

Ma, tornando allo scritto di Maffioli, da notare è inoltre la descrizione del latte crudo, a quei

tempi di rigore, paragonato a quello pastorizzato che iniziava invece a farsi strada. Nel latte crudo, vengono preservate tutte le caratteristiche microbiologiche più nobili e caratterizzanti per la produzione casearia, ma questo stesso latte è stato nel passato addirittura "criminalizzato" per alcuni rischi sanitari. Oggi, chi continua a produrre latte crudo è ben consapevole di tutto ciò e quindi, per affrontare il mercato, dovrà dedicare alle sue produzioni una cura, un'igiene e una passione davvero di eccellenza.

Erasmus Gastaldello

GLI IMPIANTI DI CILIEGIO AD ALTA DENSITA'

Fra le specie da frutto a grande sviluppo il ciliegio è stata l'ultima ad avere la possibilità di ridurre la mole degli alberi con portinnesti nanizzanti e avvicinarsi verso impianti a densità elevate. Lo sviluppo che gli alberi spesso raggiungevano con i portinnesti tradizionali (*P. avium* e *P. mahaleb*) rendevano lunghe e difficili le operazioni di raccolta da eseguire ad altezze non di rado pericolose, e con costi economici molto onerosi. Queste condizioni determinarono in molti luoghi l'abbandono della coltura, specialmente là dove la natura del terreno, fertile e fresco, accentuava il naturale sviluppo vegetativo delle piante.

La disponibilità di portinnesti nanizzanti è venuta solo in anni

relativamente recenti ma oggi si dispone di varie selezioni e fra queste le più interessanti per l'ambiente vicentino sembrano essere il Gisela 5 e il Gisela 6. Sono portinnesti molto esigenti per quanto riguarda la concimazione e soprattutto l'irrigazione ma, rispetto ai portinnesti tradizionali, determinano un anticipo nell'entrata in produzione e consentono di ottenere alberi la cui altezza può essere mantenuta tra i 3 metri- e i 4 metri e mezzo. Ne consegue che tutte le operazioni da compiere sulla pianta vengono rese molto facili, rapide e comode. La quantità di ciliegie raccolte in un'ora può in certi casi essere più che raddoppiata da 80 a 200 kg. Per giornata di lavoro. D'altra parte, la limitazione dello sviluppo degli alberi, che peraltro può essere accentuata da moderni criteri di potatura, consente di aumentare la densità di piantagione attraverso la riduzione delle distanze fra pianta e pianta (tanto che oggi sono in osservazione ciliegeti con 4000 e più piante per ettaro) e di raggiungere in pochi anni una produzione ettariale compresa tra 150 e 200 quintali. Una chiara dimostrazione della convenienza dell'impiego di portinnesti nanizzanti e della costituzione di impianti fitti è venuta dal ceraseto sperimentale che il Servizio Fitopatologico della Provincia di Vicenza costituì nel 2004 a Castegnero in

collaborazione con Camera di Commercio, Comune di Castegnero, Banca del Centroveneto di Longare e che già è stato di esempio a vari produttori vicentini sia dei Berici che della Pedemontana che hanno affrontato questo nuovo indirizzo culturale. L'iniziativa di Castegnero ha anche dimostrato che la riduzione di sviluppo degli alberi permette di adottare opportune protezioni per difendere le ciliegie dalla grandine e dalla pioggia.

Giorgio Bargioni